



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SARI ELMA DİLİMLERİ

<https://www.elele.com.tr>

- 2-3 adet sarı elma
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1-2 adet yıldız anason
- 2 adet çubuk tarçın
- 3-4 yaprak adaçayı

Elmaları kabuklu olarak 0.5 cm kalınlığında dilimleyin ve ortalarını çıkartın. Elma dilimlerini yayvan bir tavaya koyun, üzerlerini kaplamayacak miktarda su ilave edin. Şeker, yıldız anason, çubuk tarçın, adaçayı ekleyin. Kısık ateşte, ara sıra tavayı hafif sallayarak elmalar hafif yumuşayana kadar 5-10 dakika pişirin. Elmaların diri kalması önemli.

